

LES TAPAS (PLANCHES)

Jambon Serrano affiné 22 mois / 12 €
Chorizo Ibérique / 8 €
Saucisson Ibérique / 7 €
Planche mixte / 13 €

LES COCKTAILS DU MOMENT

SPRITZ VOUVRAY 15cl / 7,5€

APÉROL / JUS D'ORANGE / VOUVRAY BRUT

MOSCOW MULE 15cl / 7,5€

VODKA CITRON VERT / GINGER BEER

PUNCH PLANTEUR 15 CL / 7,5€

MANGUE / GOYAVE / RHUM BLANC AGRICOLE

Entrée / Plat
Ou
Plat / Dessert
23.90€

FORMULE CARTE

Entrée / Plat / Dessert
28.90€

EXEMPLES DE CHOIX (NOS PROPOSITIONS CHANGENT RÉGULIÈREMENT)

ENTREES

- Salade Thaï à la citronnelle et coriandre, nems de volaille
- Crème de lentilles du Berry, oeuf mollet, Cécina de Léon
- Pain bao au porc effiloché
- Saumon mariné Gravlox, crème d'avocat, tuile de riz (+ 4€)
- Croustillant de chou fleur, crème de parmesan, chorizo Ibérique
- Terrine de porc maison aux noix

PLATS

- Onglet de bœuf grillé, sauce échalote, frites maison
- Pavé de thon mi-cuit, wok de légumes de saison, sauce curry Thaï rouge
- Pluma de porc Roi Rose marinée aux épices Cajun, poêlée de grenailles et shiitakés
- Tartare de bœuf haché préparé par nos soins, frites maison
- Ballotine de poulet Farcie à la scarmozza, écrasé de pomme de terre, jus de viande
- Brochette de Saint Jacques, risotto crémeux, bisque de carapaces (+5 €)

(Proposition végétarienne disponible à la demande)

DESSERTS

- Assiette de Fromages affinés
- Faisselle aux herbes ou à la confiture
- Moelleux coulant au chocolat, sauce caramel beurre salé, glace vanille
- Riz au lait à la vanille de Madagascar
- Tartelette meringuée au citron, sorbet citron vert
- Café gourmand
- Crème brûlée à la fève de Tonka
- Brioche perdue, sauce chocolat praliné, glace vanille